



Menu au choix

Tél. : 03 44 07 30 80 ou 00 86
Fax : 03 44 07 30 87 ou 98 80
Rue Benjamin Delessert • 60510 Bresles



Du 02 janvier au 06 janvier 2023 **Primaires**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Chou rouge vinaigrette Pâté de campagne cornichon*	Carottes râpées ciboulette (végétarien)		Tomate persillée	Céleri rémoulade au curry Saucisson sec*
Plats	Sauté de veau à la niçoise	Rôti de dinde sauce aigre douce		Cordon bleu Croq du fromager	Pépites de colin aux céréales
Accomp.	Riz créole	Brocolis béchamel		Petits pois	Quartiers de pommes vapeur
Produits laitiers	Saint-Morêt			Petit Louis	Yaourt aromatisé
Desserts	Compote de pomme-banane	Clémentines Mousse au chocolat		Fruit bio	Galette des rois

*Contient du porc



Produit élaboré dans notre atelier pâtisserie

Menu conseillé suivant la recommandation nutritionnelle du

Recettes contenant des produits Bio ou
Labellisés

Nouvelle recette

Toutes nos crudités sont élaborées à partir de légumes frais



Menu au choix



Tél. : 03 44 07 30 80 ou 00 86
 Fax : 03 44 07 30 87 ou 98 80
 Rue Benjamin Delessert • 60510 Bresles

Du 09 janvier au 13 janvier 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Betteraves ciboulette	Concombre vinaigrette		Oeuf dur sauce cocktail Andouille beurre*	Macédoine de légumes mayonnaise
Plats	Aiguillettes de blé tomate et fromage de chèvre (végétarien)	Dos de colin pané		Hachis parmentier	Quenelles de brochet sauce nantua
Accomp.	Farfalles	Epinards à la crème			Poêlée de légumes et patate douce
Produits laitiers	Vache qui rit Petit suisse sucré	Camembert		Yaourt sucré	Laitage saveur vanille
Desserts		Orange		Poire	Clafoutis ananas coco

*Contient du porc



Produit élaboré dans notre atelier pâtisserie

Menu conseillé suivant la recommandation nutritionnelle du

Recettes contenant des produits Bio ou Labellisés

Nouvelle recette

Toutes nos crudités sont élaborées à partir de légumes frais



Menu au choix



Tél. : 03 44 07 30 80 ou 00 86
 Fax : 03 44 07 30 87 ou 98 80
 Rue Benjamin Delessert • 60510 Bresles

Du 16 janvier au 20 janvier 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Demi pomelos sucré Rillettes cornichon*	MENU DE LA SARDAIGNE 🥄 Flan artichaut chèvre tomate		Tomate ciboulette	Salade coleslaw bio
Plats	Beignets de calamars ketchup	Boulettes de boeuf sauce tomate		Croziflette* Galette végétale épeautre provolone (végétarien)	Dos de colin sauce armoricaine
Accomp.	Haricots beurre ciboulette	Gnocchis Sarde		Petits pois (végétarien)	Frites tradition
Produits laitiers	Milanette	Laitage au chocolat		Yaourt aromatisé	Petit suisse nature
Desserts	Liégeois saveur vanille	Orange		Kiwi	Cookie au chocolat

*Contient du porc



Produit élaboré dans notre atelier pâtisserie

Menu conseillé suivant la recommandation nutritionnelle du

Recettes contenant des produits Bio ou
Labellisés

Nouvelle recette

Toutes nos crudités sont élaborées à partir de légumes frais



Menu au choix

Tél. : 03 44 07 30 80 ou 00 86
Fax : 03 44 07 30 87 ou 98 80
Rue Benjamin Delessert • 60510 Bresles



Du 23 janvier au 27 janvier 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Betteraves bio à l'échalote	Quiche chèvre épinards (végétarien)		Macédoine au surimi	Oeuf dur sauce tartare
Plats	Sauté de poulet sauce suprême	Croq du fromager (végétarien)		Lasagnes bolognaise	Saumonette sauce crevettes
Accomp.	Boullgour à la tomate	Purée pommes de terre et carottes (végétarien)			Haricots verts persillés
Produits laitiers	Camembert	Kiri		Gouda	Petit suisse aux fruits
Desserts	Riz au lait	Pomme golden		Compote de pomme-ananas	Chou à la crème saveur vanille

*Contient du porc



Produit élaboré dans notre atelier pâtisserie

Menu conseillé suivant la recommandation nutritionnelle du

Recettes contenant des produits Bio ou Labellisés

Nouvelle recette

Toutes nos crudités sont élaborées à partir de légumes frais



Menu au choix



Tél. : 03 44 07 30 80 ou 00 86
 Fax : 03 44 07 30 87 ou 98 80
 Rue Benjamin Delessert • 60510 Bresles

Du 30 janvier au 03 février 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Salade de riz et petits pois	Saucisson sec* Oeuf dur mayonnaise		Velouté de 5 légumes	Tomate au maïs
Plats	Sauté de porc au thym* Croquettes épinards	Emincé végétal sauce aigre douce		Omelette	Quenelles de brochet sauce armoricaine
Accomp.	Pennes	Brocolis à la crème		Purée	Poêlée de légumes
Produits laitiers	Yaourt aromatisé	Carré Président		Petit Louis	Camembert
Desserts	Clémentines	Compote de pomme-fruits rouges bio		Crème dessert chocolat	Crêpe sucrée

*Contient du porc



Produit élaboré dans notre atelier pâtisserie

Menu conseillé suivant la recommandation nutritionnelle du

Recettes contenant des produits Bio ou Labellisés

Nouvelle recette

Toutes nos crudités sont élaborées à partir de légumes frais



Menu au choix



Tél. : 03 44 07 30 80 ou 00 86
 Fax : 03 44 07 30 87 ou 98 80
 Rue Benjamin Delessert • 60510 Bresles

Du 06 février au 10 février 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Chou blanc ananas raisins curry (végétarien)	Betteraves aux noix Cervelas vinaigrette*		Oeuf dur sauce tartare	Concombre à la menthe
Plats	Beignets du fromager (végétarien)	Dos de colin d'Alaska pané Palette de porc à la diable*		Cordon bleu	Dos de colin sauce nantua
Accomp.	Julienne de légumes (végétarien)	Riz		Chou-fleur vapeur	Quartiers de pommes de terre dorées
Produits laitiers	Tomme noire Petit suisse sucré	Laitage saveur vanille		Délice d'emmental	Petit suisse aux fruits
Desserts		Clémentines		Pomme	Clafoutis pommes figues

*Contient du porc



Produit élaboré dans notre atelier pâtisserie

Menu conseillé suivant la recommandation nutritionnelle du

Recettes contenant des produits Bio ou
Labellisés

Nouvelle recette

Toutes nos crudités sont élaborées à partir de légumes frais